

Les meilleures côtelettes de porc (3 ingrédients)

- La meilleure recette de côtelettes de porc (3 ingrédients)!



Ingrédients :

- 8 côtelettes de porc
- 1/2 tasse (125 ml) de cassonade
- 1 tasse (250 ml) de **vinaigrette italienne**

Préparation :

1. Préchauffer le four à 425 °F (218 °C).
2. Tapissez un plat pyrex d'une feuille de papier d'aluminium.
3. Combinez la cassonade et la vinaigrette italienne.
4. Badigeonner les deux côtés des côtelettes de porc et mettre dans le plat pyrex.
5. Verser le restant de la sauce (s'il y a) par-dessus les côtelettes.
6. Faire cuire pendant 20 à 25 minutes.
7. Mettre à BROIL (GRILLER) pour 1 à 2 minutes.

“

Vos côtelettes de porc sont toujours un peu bof? C'est l'heure de changer votre recette pour une super facile et super goûteuse ;)

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)

